Agriculture and Agri-Food Canada | Agriculture et Agroalimentaire Canada | Français

1998/99 Maple Products Situation and Trends

Agriculture & AgriFood Canada
Ottawa, Ontario K1A 0C5

Market Industry & Services Branch
http://www.agr.ca

OVERVIEW

Canada accounts for 80% of the world production of maple syrup while the United States accounts for the remaining. The main producing provinces are Québec with 92% of the national production, Ontario (4%), New Brunswick (3%) and Nova Scotia (1%). About 60% of the Canadian production is sold in prepacked containers. In 1998, farm cash receipts were the highest ever at $145.4 million, up 11% from 1997, according to Statistics Canada.

According to the 1996 Census from Statistics Canada, about 9500 farms (3.5% of all farms in Canada) commercially produced maple syrup in Canada, down 21% from 1981. In the last 15 years, the number of taps per farm almost doubled from 1,404 in 1981 to 2,412 in 1996.

Canada's Maple Farms & No. of Taps

Province	1981	1986	1991	1996
Number of taps ('000)				
Canada	16,945	15,699	18,297	23,027
Québec	na	14,411	na	20,676
NB	na	252	na	922
Ontario	na	877	na	1,127
Number of farms				
Canada	12,079	9,276	8,765	9,546
Québec	na	7,419	na	6,997
NB	na	118	na	174
Ontario	na	1,649	na	2,240
Number of taps per farm				
Canada	1,404	1,692	2,088	2,412
Québec	na	1,554	na	2,955
NB	na	2,136	na	5,300
Ontario	na	532	na	503

Source: Statistics Canada - Census

There are provincial producer associations in Québec, Ontario and Nova Scotia.

CANADIAN SITUATION

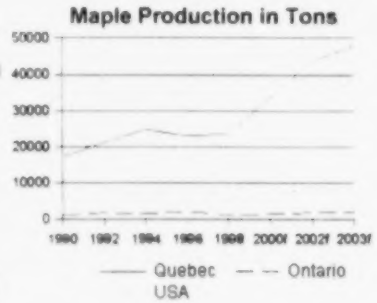
Inspite of early Spring conditions, the 1998 Canadian production reached more than 20,000 tonnes for the fifth consecutive year

In 1998, Canadian maple syrup production was 25,455 tonnes (56.1 million lb or 4.24 million gallons) down 10.5% from 1997, due to a warm, shorter spring and the Icestorm in January 1998, but up 8.5% from the 1993-97 period (see table 1). Total farm value was

104-03092/

estimated at $126 million, down 6% from 1997 but up 22% from the 1993-1997 period.

Production was down in all maple regions except Nova Scotia where production increased by 24% from 1997. The province of Québec leads the Canadian production with sales estimated at $118 million in 1998. With quantity decreasing by more than 10%, the Québec industry managed to keep its value almost at the same level as in 1997, due to a contractual agreement established in March 1998 between producers and buyers.



Canadian production has been trending upward mostly since a very difficult 1993 season of only 16,039 tonnes. Also since that period more than 60% of total production was sold in retail containers. This represents a major improvement from before where most of the syrup was sold in bulk.

Prices

For the 1998/99 season, the averaged price paid to producer was fixed at $1.95/lb. In the marketplace, higher prices were often seen caused by low inventories and very good demand from outside Canada. The 1999/2000 prices are still discussed at this time (February 1999).

TRADE

In 1998, Canada exported for more than $100 million for the second consecutive year

Canada is by far a net exporter of maple products and the world leader with sales to more than 20 countries reaching a second consecutive record high of $112.7 million for the 1998 season. In 1998, Canada exported 23,259 tonnes of maple products, up 2% from 1997 and also up 20% from the 1993-1997 period (see table 2).

In 1998, exports to the US reached a value of $ 88 million while 22% of the total went to other countries. This industry has also its say in value added contribution since more than 60% of exports are now shipped in prepacked containers. Europe is the second largest export market for Canada with sales of $16.8 million followed by Asia with sales of $6 million in 1998.

The industry has captured some export opportunities since 1990, to increase its sales in promising markets like Asia and Europe. In Europe, Germany ($6.2 million), France ($3.4 million) and the UK ($3.6 million), represented 79% of the total sales in 1998. In Asia, Japan ($5.8 million) maintained their purchases while Taiwan was more affected by the Asian crisis accounting for only $130,000 in sales from $1.52 million in 1997. Other exports to the Netherlands ($1.47 million) and Australia ($1.32 million) indicate that the industry is expanding to new markets.

Competition

Maple products are in a class by themselves but they have to compete with other cheaper types of sugar such as honey, sugar cane and sweeteners.

Maple products are marketed all year long and have gone from being shipped in bulk size containers to retail size in only a few years. The industry is working on more promotion and an updated version of quality standards that should help penetrate new markets and sustain actual markets.

In the past, maple products were often sold for use by consumers as is. Now, the industry is looking to expend in the market of ingredients.

Export Markets (in $000)

Country	1995	1996	1997	1998
North Am.	$62,208	$73,339	$81,131	$88,046
Europe	$10,363	$15,916	$14,376	$16,758
Asia	$4,649	$6,699	$6,632	$5,975
Oceania	$1,666	$1,560	$1,847	$1,321
Africa	-	-	-	-
South Am.	-	-	-	-
TOTAL	$80,422	$98,608	$104,496	$112,735

Source: Statistics Canada - Census

Québec remains the largest exporter in Canada with 90% of total sales at $ 101.6 million in 1998, while Ontario accounted for 7% and NB exported $2.1 million (1.8%) worth of maple products. Most of non-Québec exports are processed by Québec packers.

Strategy

In 1998, the Canadian maple industry established an export strategy to double the 1998 export figures by 2003 to $240 million and 48,000 tonnes. This strategy is supported under a federal program called AIMS (Agri-Food Industry Market Strategy) and represented by "Le Regroupement pour la Comercialisation des Produits de l'Érable du Québec - RCPÉQ).

The five-year startegy will focus on generic promotion in targeted markets and development of quality logo and quality control requirements.

More details are available at:

http://www.agr.gouv.qc.ca/ae/filieres/acericol/faplans.htm

US Maple syrup situation

Preliminary

The 1998 US maple syrup production went down 11% from 1997 to 5,807 tonnes (1,159 thousand US gallons or 1.28 million lb). Value of production was $US 31.47 million, a decrease of 11% from 1997. Producers experienced poor weather conditions, namely the 1998 Icestorm and warm weather in Spring that hampered good flow. Sugar content ran about average and syrup colour was lighter than normal with only 15% of production reported to be dark amber.

Vermont (31%), New York (20%) and Maine (15%) remain the main producers in the US. According to USDA, the average 1998 price for a US gallon was estimated at $US 27.20 ($US 2.46/lb), unchanged from 1997. Prices varied considerably among eastern states, from $US 28.5 in Vermont compared to $US 43.00 in Connecticut. Note that those prices are weighted average across retail, wholesale and bulk sales. For more details, you can access USDA website at:

http://www.nass.usda.gov/nh/agjune.htm

Ice storm 1998

According to meteorologists, the 1998 ice storm was the worst ever recorded in Canada. From January 5 to 9, 35 to 100 mm of freezing rain fell on the Eastern regions of the country affecting about 30% of the maple trees. One year after, claims totalling $34 millions were presented by the maple industry according to records. Majority of claims covered loss of trees.

Damage assessment

No final assessment has been officially done yet. The 1999/2000 season will certainly give a good indication of actual condition of maple trees. Producers have already finished most of the repairs (clean-up, pipelines, tap, etc...). Replacement of damaged trees is covered under the help program.

OPPORTUNITIES & CONSTRAINTS

- The maple industry is highly export oriented and planned to increase exorts to $240 million (48,000 tonnes) by the year 2003 to traditional and new markets. Promotion activities are predicted to increase mainly in Europe.

- An increase quality control at the producer level will maintain and ensure uniformity and quality of product.

- The industry will explore the possibility of promoting the nutritional value and the "pure & natural" virtues of the product.

- The industry is looking at more use by HRI in Canada and abroad, especially in the market of "ingredients".

- Maple products are highvalued products and are subject to stiff competition from other sugary products.

- The industry is planning to enhance training of producers and ensure quality of practices and products at that level.

- The maple production is currently around 50% of its potential and could be doubled in certain regions of the country if woodlands were to be transferred to maple production. In 1999, an increase of more than 10% of tapped trees have been reported by industry.

- Damage from the 1998 Icestorm was minimal.

- Starting 1999, the Québec Fédération of Maple Producers and the maple processors will launch a special survey to better estimate the maple production.

- Certification for exporting maple product will become optional by January 1st, 1999. The industry will have to be vigilant and well disciplined to avoid market disruption.

- The proposed amendment to the Maple Products Regulations, to include a new grade name (Canada Commercial) for bulk maple syrup to be exclusively used by the processing sector, is still pending at this time. Negotiations with industry are still underway.

Gilbert Parent
Market development advisor
March 15th, 1999

Although every effort has been made to ensure that the information is correct, Agriculture & Agri-Food Canada assumes no responsibility for its accuracy, reliability or for any decisions arising from the information contained herein. Information in this document can be reproduced without any consent from AAFC.

Legend

MAPLE SYRUP	
1 Cdn gallon	13.248 lb or 4.546 litres or 6.023 kg
1 US gallon	3.79 litres or 11.045 lb
1 litre	1.325 kg or 2.92 lb
1 lb	0.34 litre or 0.454 kg
1 tonne	2204 lb

FCR = Value based on a "calendar year"
FGV = Value calculated on any given "crop year."

Other links

Statistics Canada free publication on maple:
(http://www.statcan.ca:80/english/freepub/23-221-XIB/free.htm)

Table Filière Acéricole (Export strategy)
(http://www.agr.gouv.qc.ca/ae/filieres/acericol/faplans.htm)

Québec Maple Syrup Producers Federation
(*http://www.maple-erable.qc.ca*)

Ontario Maple Syrup producers' Association
(*http://tdg.ca/ontag/omspa*)

International Maple Institute
(*http://www.ivic.qc.ca/abriweb/erable/institu.html*)

New England Agricultural Statistics Service
(http://www.nass.usda.gov/nh/agjune.htm)

Canadian Food Inspection Agency - Maple regulations
(http://www.cfia-acia.agr.ca/english/actsregs/maple/home.html)

Institut Québecois de l'érable (Generic information)
(http://www.erable.org)

Federal government programs and services
(http://www.rcsec.org/index.html)

All about Canada's maple syrup industry..
(http://aceis.agr.ca/cb/factsheets/facindxe.html)

TABLE 1

Maple syrup production & value

Year	Québec		Ontario		CANADA		USA		TOTAL
	Tonnes	('000$)	Tonnes	('000$)	Tonnes	('000$)	Tonnes	('000$)	Tonnes
1985	12,163	$39,423	1,328	$5,720	13,647	$45,892	6,582		20,229
1986	12,259	$58,094	811	$3,794	13,310	$63,109	5,121		18,431
1987	10,576	$52,841	709	$4,080	11,478	$58,076	4,532		16,010
1988	17,547	$87,810	943	$5,994	18,833	$96,029	6,023		24,856
1989	19,458	$68,910	907	$6,264	20,678	$77,208	6,196		26,874
1990	17,126	$64,023	1,010	$7,114	18,466	$73,263	5,700		24,166
1991	16,543	$48,937	1,124	$8,043	17,992	$59,064	6,589		24,851
1992	21,128	$62,076	1,803	$12,702	24,103	$82,069	8,210		32,313
1993	14,140	$48,276	1,268	$8,865	16,039	$61,053	5,038		21,077
1994	24,698	$88,070	1,334	$9,480	26,735	$102,858	6,624		33,359
1995	18,148	$79,209	1,454	$10,079	20,245	$93,324	5,483	$28,738	25,728
1996	23,009	$105,014	2,097	$15,052	25,761	$124,470	7,802	$42,169	33,563
1997	26,326	$118,034	1,370	$10,274	28,460	$133,422	6,503	$30,484	34,963
93-97	*21,265*	*$87,721*	*1,505*	*$10,750*	*23,450*	*$103,025*	*6,290*	---	*29,740*
1998p	23,496	$118,000	1,052	$8,285	25,455	$126,285	5,807	$31,472	31,262

Source: Statistics Canada and USDA-NASS *Note: 1998 figures are preliminary*

TABLE 2

Export of Maple products - by main provinces

Year	Québec		Ontario		Canada	
	Tonnes	Value	Tonnes	Value	Tonnes	Value
1991	10,871	$36,283	685	$5,271	11,628	$41,762
1992	12,413	$38,882	526	$3,139	13,034	$42,494
1993	14,491	$46,644	844	$4,224	15,883	$52,614
1994	17,502	$58,301	1,141	$4,882	19,093	$64,807
1995	17,813	$72,929	1,336	$6,130	19,437	$80,422
1996	18,863	$89,044	1,379	$8,217	20,502	$98,608
1997	20,248	$93,230	2,012	$8,476	22,813	$104,496
1993-97	*17,783*	*$72,030*	*1,342*	*$6,385*	*17,745*	*$80,189*
1998	20,888	$101,622	1,796	$7,952	23,259	$112,735

Source: Statistics Canada - Census

ADDITIONAL INFORMATION

Provincial Production

Québec is by far the largest maple producer in Canada. Most of the production is localized in the Central & Eastern part of the province. The Chaudières-Appalaches region represents 44% of total production, with Estrie & Mauricie accounting for 11% each. Ontario has the second largest production in Canada with 38% of total production concentrated in the South Western regions; mainly the Waterloo area. Lanark County in Eastern Ontario is the second major area of production in the province.

Main production regions in Canada

Region	No. Taps ('000)	No. Farms	%[1]
Québec	**20,676**	**6,997**	**100%**
Abitibi	34	15	2%
Bas-St-Laurent	2,426	415	11%
Chaudières	9,085	3,018	44%
Estrie	3,064	865	14%
Gaspésie	43	21	0.5%
Lanaudières	588	270	3%
Laurentides	563	243	3%
Mauricie	2,378	925	11%
Montréal	12	7	0.01%
Montérégie	1,642	764	8%
Outaouais	160	122	1%
Québec	663	309	3%
Saguenay	20	23	0.01%
Ontario	**1,127**	**2,240**	**100%**
Central	197	481	17%
Eastern	302	522	27%
Northern	85	91	8%
Southern	116	248	10%
Western	429	898	38%

[1] Compared to no. of taps Source: Statistics Canada - Census

The Québec Maple Syrup Producer Federation (QMSPF) estimated the amount of producers to about 10,000 in the province but the provincial department of Agriculture (MAPAQ) reads it differently to a total of about 7,000. The discrepency is due to some producers not being registered with MAPAQ.

In 1997, 62% of all installations in Québec had 3,000 taps or more, 13% had more than 6,000 and less than 30,000 taps and only 1.8% had more than 30,000 taps. About 85% of all producers had less than 6,000 taps, according to this survey.

About 60% of the Québec production is exported in prepackaged containers while about 80% of Ontario's production is sold at domestic retail.

Plastic tubes (vacuum system) have become more and more popular over the years and are used by more than 50% of the producers in Canada. There is no formal "approved equipment" to process or produce maple syrup. Specialists recommend sanitizing maple equipment with approved disinfectants only. The use of paraformaldehyde pills to heal scars from tapping is prohibited, instead many producers have been experimenting the use alcohol 70% to prevent contamination.

Grading

Since January 1st, 1999 export certifications of maple syrup for international or interprovincial trade is no longer mandatory. Product and establishment inspections are based on the Maple regulations of the Canadian Agricultural Products Act (CAPA) and are subject to fees. More details are available on the CFIA website at http://www.cfia-acia.agr.ca/english/actsregs/maple/home.html.

Canadian Maple products are renowned world wide for their quality and taste. Most Canadian maple syrup is graded and marketed as Canada no.1 (Extra Light, Light & Medium), Canada no.2 (Amber) or Canada no.3 (dark). In addition, for international or

interprovincial trade, maple syrup shall be graded in a registered establishment or any place, where it is graded by or on behalf of the operator of a registered maple syrup shipper establishment.

World maple production increased by almost 50% over the last ten years, mainly due to the increase in Canadian production. Canadian production fluctuated over the last ten years due to a combination of factors such as environmental conditions, management practices, new technologies, and price variation.

How to produce maple syrup

There are three major species of Maple trees found in Canada. The main maple producing tree is Sugar Maple (*Acer saccharum*), the other types, namely the Red Maple (*Acer rubrum*) and Silver Maple (*Acer saccharinum*), are also used for maple syrup production but their sap contains less sugar.

While these trees can be found in several areas of the world, these species find the proper climatic environment for maple sugaring mainly in the Eastern part of North America (see http://www.erable.org for more details).

Sugar Maples reach a tappable size, under the best conditions, in about 40 years. A carefully tapped tree will give, drop by drop, about two to 5 litres of sap on a warm spring day, and could continue to give sap for a century. During the maple sugaring season, which lasts about six weeks, an average maple tree will yield between 35 and 50 litres of sap, which will give between one and 1.5 litres of Pure Maple Syrup.

The number of taps per tree is determined according to the diameter of the tree. An average of two to four taps per tree is most common.

Sap gathering

Maple sap is clear, slightly sweet, and as consistency of spring water. The distinctive maple taste develops only through careful boiling. The sugar in the sap results from the production of starch during the months of May through August which is stored in the tree roots. With the melting of snow, starch turns into sugar (sucrose) which is then circulated through the tree in preparation for the growing season.

As a result, sap runs intermittently from mid-March to mid-April, during the thawing of the ground in spring, but before the buds open on the maple trees. Good maple production requires warm days and nights below freezing point. Maple sap normally doesn't flow during the night. Experts advise that collecting sap represents only 5% of total supplies from roots.

In some maple sugaring operations, the maple syrup production process is the same, but the equipment has changed. Certain maple farms have equipment to concentrate the sugar content of the sap (by three to four times) in order to save on heating costs and produce a lighter coloured syrup. This process is called "reverse osmosis.

" Maple syrup is "ready" when a temperature of 104°C (at sea level) is reached in direct relation with the amount of sugar required (66%) and colour. In order to measure all those parameters, the producer requires an hydrometer or refractometer to determine sugar content, a colorimeter and a spectrophotometer to determine class colours.

More pictures ...

For those interested in having some pictures of that pittoresque production, you can contact the RCPÉQ by phone at (819) 364-7467 or by Fax at (819) 364-7634 and, for just a small fee, ask for a publication called "The Sugaring Off Season in Québec".

Also for those having access to the internet, a very well built site at http://www.erable.org will provide similar information.

Back

Canada

PRODUITS DE L'ÉRABLE : SITUATION ET TENDANCES AU CANADA EN 1998-1999

Agriculture et Agroalimentaire Canada Direction générale des services à l'industrie et aux marchés
Ottawa (Ontario) K1A 0C5 http://www.agr.ca

APERÇU

Le Canada représente 80 p. 100 de la production mondiale de sirop d'érable, le reste venant des États-Unis. À lui seul, le Québec contribue pour 92 p. 100 de la production nationale; suivent l'Ontario (4 p. 100), le Nouveau-Brunswick (3 p. 100) et la Nouvelle-Écosse (1 p. 100). Environ 60 p. 100 de la production canadienne est vendue dans des contenants préemballés. En 1998, les recettes monétaires agricoles se sont élevées à 145,4 millions de dollars, en hausse de 11 % par rapport à 1997, selon Statistique Canada.

Fermes acéricoles du Canada et nombre d'entailles

Province	1981	1986	1991	1996
Nombre d'entailles (en milliers)				
Canada	16 945	15 699	18 297	23 027
Québec	n.d.	14 411	n.d.	20 676
N.-B.	n.d.	252	n.d.	922
Ontario	n.d.	877	n.d.	1 127
Nombre de fermes acéricoles				
Canada	12 079	9 276	8 765	9 546
Québec	n.d.	7 419	n.d.	6 997
N.-B.	n.d.	118	n.d.	174
Ontario	n.d.	1 649	n.d.	2 240
Nombre d'entailles par ferme acéricole				
Canada	1 404	1 692	2 088	2 412
Québec	n.d.	1 554	n.d.	2 955
N.-B.	n.d.	2 136	n.d.	5 300
Ontario	n.d.	532	n.d.	503

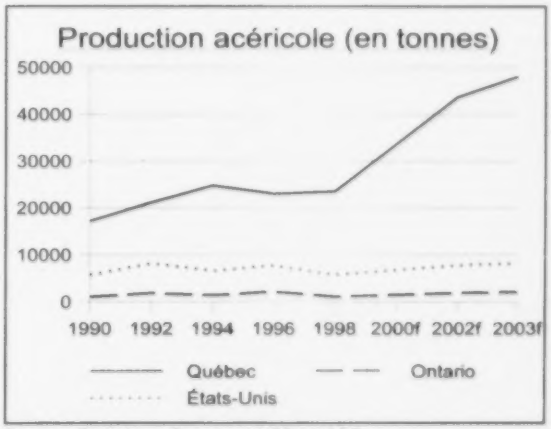
Source : Statistique Canada - Recensement

Selon le Recensement de 1996 de Statistique Canada, environ 9 500 fermes acéricoles (3,5 p. 100 de toutes les fermes acéricoles du Canada) produisaient commercialement du sirop d'érable au Canada, soit une baisse de 21 p. 100 par rapport à 1981. Au cours des 15 dernières années, le nombre d'entailles par ferme acéricole a presque doublé, passant de 1 404 en 1981 à 2 412 en 1996. Il existe des associations provinciales de producteurs au Québec, en Ontario et en Nouvelle-Écosse.

SITUATION AU CANADA

Malgré la précocité du printemps, la production canadienne de 1998 a atteint plus de 20 000 tonnes pour la cinquième année consécutive.

En 1998, la production de sirop d'érable a été de 25 455 tonnes (56,1 millions de lb ou 4,24 millions de gallons). Il s'agit d'une baisse de 10,5 p. 100 par rapport à 1997, due à un printemps chaud et court ainsi qu'à la tempête de verglas de janvier 1998, mais d'une hausse de 8,5 p. 100 par rapport à la période 1993-1997 (voir tableau 1).
La valeur totale à la ferme acéricole se situait à quelque 126 millions de dollars, soit une baisse de 6 p. 100 par rapport à 1997, mais une hausse de



Source : Statistique Canada et USDA NASS

22 p. 100 par rapport à la période 1993-1997. La production était en baisse dans toutes les régions acéricoles, sauf la Nouvelle-Écosse, où la production a augmenté de 24 p. 100 par rapport à 1997. Le Québec est en tête de la production canadienne, avec des ventes estimées à 118 millions de dollars en 1998. Malgré une chute de plus de 10 p. 100 dans les quantités, l'industrie québécoise s'est maintenue à peu près à la même valeur qu'en 1997, grâce à une entente contractuelle conclue entre producteurs et acheteurs en 1998.

La production canadienne tend à croître depuis la très difficile saison de 1993, où seulement 16 039 tonnes ont été produites. En outre, depuis cette période, plus de 60 p. 100 de la production totale est vendue dans des contenants de détail, ce qui représente une amélioration importante par rapport à l'époque antérieure, où le sirop d'érable était vendu en vrac.

Prix

Pour la saison 1998-1999, le prix moyen payé aux producteurs a été fixé à 1,95 $/lb. Sur le marché, la faiblesse de stocks et la très forte demande de l'étranger ont poussé les prix à la hausse. Les prix de 1999-2000 sont encore discutés (février 1999).

COMMERCE EXTÉRIEUR

En 1998, le Canada a exporté pour plus de 100 millions de dollars de produits de l'érable pour la deuxième année consécutive.

Le Canada est de loin un exportateur net de produits de l'érable et arrive au premier rang mondial, avec des ventes à plus de 20 pays qui ont atteint un deuxième record consécutif, à hauteur de 112,7 millions de dollars pour la saison 1998. En 1998, le Canada a exporté 23 259 tonnes de produits de l'érable, soit une hausse de 2 p. 100 par rapport à 1997 et de 20 p. 100 par rapport à la période 1993-1997 (voir tableau 2).

En 1998, les exportations vers les États-Unis ont atteint 88 millions de dollars, tandis que 22 p. 100 des exportations sont allées vers d'autres pays. Par ailleurs, l'industrie est pour quelque chose dans la production à valeur ajoutée, car au-delà de 60 p. 100 des exportations sont maintenant expédiées dans des contenants préemballés. L'Europe est le deuxième marché d'exportation du Canada, avec des ventes de 16,8 millions de dollars, suivie de l'Asie, avec des ventes de 6 millions de dollars en 1998.

L'industrie s'est glissée dans certains créneaux d'exportation depuis 1990 pour accroître ses ventes sur des marchés prometteurs comme l'Asie et l'Europe.

En Europe, l'Allemagne (6,2 millions de dollars), la France (3,4 millions) et le R.-U. (3,6 millions) ont représenté 79 p. 100 des ventes totales en 1998. En Asie, le Japon (5,8 millions) a maintenu ses achats, tandis que Taïwan, plus touché par la crise asiatique, n'a représenté que 130 000 $ des ventes, par rapport à 1,52 million en 1997. Les exportations vers les Pays-Bas (1,47 million) et l'Australie (1,32 million) indiquent que l'industrie s'étend à d'autres marchés.

Concurrence

Les produits de l'érable occupent une place à part, mais ils doivent soutenir la concurrence d'autres types de sucre moins coûteux, comme le miel, le sucre de canne et les édulcorants.

Les produits de l'érable sont vendus l'année durant. Ainsi, en quelques années seulement, on est passé des contenants en vrac aux contenants de détail. L'industrie s'efforce de promouvoir les produits de l'érable et d'en moderniser les normes de qualité afin de pénétrer de nouveaux marchés et de conserver ceux qu'il a déjà.

Par le passé, on vendait souvent les produits de l'érable pour que les consommateurs les utilisent tels quels. Maintenant, l'industrie cherche à entrer sur le marché des ingrédients.

Marchés d'exportation (en milliers de dollars)

Pays	1995	1996	1997	1998
Am. du Nord	62 208 $	73 339 $	81 131 $	88 046 $
Europe	10 363 $	15 916 $	14 376 $	16 758 $
Asie	4 649 $	6 699 $	6 632 $	5 975 $
Océanie	1 666 $	1 560 $	1 847 $	1 321 $
Afrique	-	-	-	-
Am. du Sud	-	-	-	-

Source : Statistique Canada - TIERS

Le Québec reste le principal exportateur au Canada, avec 90 p. 100 des ventes totales, à hauteur de 101,6 millions de dollars en 1998, tandis que l'Ontario a représenté 7 p. 100 des exportations et que le N.-B. a exporté pour 2,1 millions de dollars (1,8 p. 100) de produits de l'érable. La plupart des exportations non québécoises passent par des conditionneurs québécois.

Stratégie

En 1998, l'industrie acéricole canadienne a établi une stratégie visant à doubler en 2003 les exportations de 1998 pour les porter à 240 millions de dollars et à 48 000 tonnes. Cette stratégie s'appuie sur un programme fédéral appelé SDMA (Stratégie de développement des marchés agroalimentaires) et est représentée par le Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable du Québec - RCPÉQ).

Cette stratégie quinquennale privilégiera la promotion générique sur des marchés ciblés ainsi que

l'élaboration d'exigences en matière de logos de qualité et de contrôle de la qualité.

Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter le site :
http://www.agr.gouv.qc.ca/ae/filieres/acericol/faplans.htm

Situation du sirop d'érable aux É.-U.
Chiffres préliminaires

En 1998, la production acéricole des États-Unis a chuté de 11 p. 100 par rapport aux 5 807 tonnes en 1997 (1 159 milliers de gallons américains ou 1,28 million de lb). La valeur de la production a été de 31,47 millions de dollars US, soit une baisse de 11 p. 100 par rapport à 1997. Les producteurs ont connu de mauvaises conditions météorologiques, à savoir la tempête de verglas de 1998 et le temps chaud du printemps qui a nui à la coulée. La teneur en sucre était à peu près moyenne et la couleur du sirop était plus claire que d'habitude, seulement 15 p. 100 de la production ayant été déclarée ambre foncé.

Le Vermont (31 p. 100), l'État de New York (20 p. 100) et le Maine (15 p. 100) restent les principaux producteurs des États-Unis. Selon le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA), le prix moyen d'un gallon américain pour 1998 était d'environ 27,20 $US (2,46 $US/lb), inchangé par rapport à 1997. Les prix ont varié considérablement entre les États de l'Est, depuis 28,5 $US au Vermont jusqu'à 43 $US au Connecticut. Il est à noter que ces prix constituent une moyenne pondérée des ventes au détail, en gros et en vrac. Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter le site Web de l'USDA à :
http://www.nass.usda.gov/nh/agjune.htm

Tempête de verglas de 1998

Selon les météorologues, la tempête de verglas de 1998 a été la pire jamais enregistrée au Canada. Du 5 au 9 janvier, les régions de l'est du pays ont reçu de 35 à 100 mm de pluie verglaçante qui ont affecté environ 30 p. 100 des érables à sucre. D'après les dossiers, un an après, l'industrie acéricole a présenté des réclamations s'élevant à 34 millions de dollars. La majorité des réclamations touchent les pertes d'arbres.

Évaluation des dommages

Aucune évaluation finale n'a encore été faite officiellement. La saison de 1999-2000 donnera sûrement une bonne indication de l'état réel des érables à sucre. Les producteurs ont cependant procédé aux réparations de leurs érablières (nettoyage, tubulures, chalumeaux, etc..). Le remplacement d'arbres affectés est couvert par le programme d'aide.

POSSIBILITÉS ET CONTRAINTES

◊ L'industrie acéricole est fortement exportatrice et prévoit porter, d'ici à 2003, ses exportations à 240 millions de dollars (48 000 tonnes) vers des marchés traditionnels et nouveaux. Les activités de promotion devraient s'intensifier, surtout en Europe.

◊ L'accroissement du contrôle de la qualité au niveau des producteurs permettra de maintenir et d'assurer l'uniformité et la qualité des produits de l'érable.

◊ L'industrie étudiera la possibilité de promouvoir la valeur nutritionnelle ainsi que le caractère « pur et naturel » des produits de l'érable.

◊ L'industrie vise l'utilisation accrue des produits de l'érable par le secteur de la restauration collective au Canada et à l'étranger, notamment sur le marché des « ingrédients ».

◊ Les produits de l'érable sont très prisés et font l'objet d'une vive concurrence d'autres produits sucrés.

◊ L'industrie entend perfectionner les producteurs et assurer la qualité des pratiques et des produits à ce niveau.

◊ La production acéricole, actuellement à environ 50 p. 100 de son potentiel, pourrait doubler dans certaines régions du pays si des boisés servaient à l'acériculture. En 1999, l'industrie a signalé que le nombre d'arbres entaillés a augmenté de 10 p. 100.

◊ Les dommages infligés par la tempête de verglas de 1998 ont été minimes.

◊ À partir de 1999, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et les transformateurs des produits d'érable mènent une enquête spéciale pour mieux estimer la production acéricole.

◊ La certification pour exporter les produits de l'érable deviendra facultative le 1er janvier 1999. L'industrie devra se montrer vigilante et se discipliner pour éviter la perturbation du marché.

◊ La modification proposée au *Règlement sur les produits de l'érable*, qui comprendra une nouvelle catégorie (Canada commercial) pour le sirop d'érable

en vrac à l'usage exclusif du secteur de la transformation, n'est pas encore adoptée. Les négociations avec l'industrie se poursuivent toujours.

Gilbert Parent
Conseiller en développement des marchés
15 mars 1999

http://tdg.ca/ontag/omspa
Institut international de l'érable
http://www.ivic.qc.ca/abriweb/erable/institu.html
New England Agricultural Statistics Service
http://www.nass.usda.gov/nh/agjune.htm
Agence canadienne d'inspection des aliments - Règlements sur les produits de l'érable
http://www.cfia-acia.agr.ca/francais/actsregs/maple/home.html
Institut québécois de l'érable (renseignements généraux)
http://www.erable.org
Programmes et services du gouvernement fédéral
http://www.rcsec.org/index.html
Tout sur l'industrie canadienne du sirop d'érable
http://aceis.agr.ca/cb/factsheets/facindxf.html

Même s'il n'a ménagé aucun effort pour que l'information soit correcte, Agriculture et Agroalimentaire Canada n'assume aucune responsabilité à l'égard de son exactitude, de sa fiabilité ou de toute décision prise à la lumière de l'information présentée ici. Il est permis de reproduire l'information contenue dans ce document sans le consentement d'AAC.

Légende

SIROP D'ÉRABLE	
1 gallon CAN	13,248 lb ou 4,546 litres ou 6,023 kg
1 gallon US	3,79 litres ou 11,045 lb
1 litre	1,325 kg ou 2,92 lb
1 lb	0,34 litre ou 0,454 kg
1 tonne	2 204 lb

RMA = valeur fondée sur l'« année civile »
VF = valeur fondée sur la « campagne agricole »

Autres liens

Publication gratuite de Statistique Canada sur l'érable
http://www.statcan.ca:80/francais/freepub/23-221-XIB/free_f.htm
Table Filière Acéricole (Stratégie d'exportation)
http://www.agr.gouv.qc.ca/ae/filieres/acericol/faplans.htm
Fédération des producteurs acéricoles du Québec
http://www.maple-erable.qc.ca
Ontario Maple Syrup Producers' Association

TABLEAU 1
Production et valeur du sirop d'érable

Année	Québec		Ontario		CANADA		ÉTATS-UNIS		TOTAL
	Tonnes	(en milliers de dollars)	Tonnes	(en milliers de dollars)	Tonnes	(en milliers de dollars)	Tonnes	(en milliers de dollars)	Tonnes
1985	12 163	39 423 $	1 328	5 720 $	13 647	45 892 $	6 582		20 229
1986	12 259	58 094 $	811	3 794 $	13 310	63 109 $	5 121		18 431
1987	10 576	52 841 $	709	4 080 $	11 478	58 076 $	4 532		16 010
1988	17 547	87 810 $	943	5 994 $	18 833	96 029 $	6 023		24 856
1989	19 458	68 910 $	907	6 264 $	20 678	77 208 $	6 196		26 874
1990	17 126	64 023 $	1 010	7 114 $	18 466	73 263 $	5 700		24 166
1991	16 543	48 937 $	1 124	8 043 $	17 992	59 064 $	6 589		24 851
1992	21 128	62 076 $	1 803	12 702 $	24 103	82 069 $	8 210		32 313
1993	14 140	48 276 $	1 268	8 865 $	16 039	61 053 $	5 038		21 077
1994	24 698	88 070 $	1 334	9 480 $	26 735	102 858 $	6 624		33 359
1995	18 148	79 209 $	1 454	10 079 $	20 245	93 324 $	5 483	28 738 $	25 728
1996	23 009	105 014 $	2 097	15 052 $	25 761	124 470 $	7 802	42 169 $	33 563
1997	26 326	118 034 $	1 370	10 274 $	28 460	133 422 $	6 503	30 484 $	34 963
1993-97	*21 265*	*87 721 $*	*1 505*	*10 750 $*	*23 450*	*103 025 $*	*6 290*	---	*29 740*
1998p	23 496	118 000 $	1 052	8 285 $	25 455	126 285 $	5 807	31 472 $	31 262

Source : Statistique Canada et USDA NASS

Remarque : Les chiffres de 1998 sont préliminaires

TABLEAU 2
Exportation des produits de l'érable - par provinces principales

Année	Québec		Ontario		Canada	
	Tonnes	Valeur	Tonnes	Valeur	Tonnes	Valeur
1991	10 871	36 283 $	685	5 271 $	11 628	41 762 $
1992	12 413	38 882 $	526	3 139 $	13 034	42 494 $
1993	14 491	46 644 $	844	4 224 $	15 883	52 614 $
1994	17 502	58 301 $	1 141	4 882 $	19 093	64 807 $
1995	17 813	72 929 $	1 336	6 130 $	19 437	80 422 $
1996	18 863	89 044 $	1 379	8 217 $	20 502	98 608 $
1997	20 248	93 230 $	2 012	8 476 $	22 813	104 496 $
1993-97	*17 783*	*72 030 $*	*1 342*	*6 385 $*	*17 745*	*80 189 $*
1998	20 888	101 622 $	1 796	7 952 $	23 259	112 735 $

Source : Statistique Canada

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Production provinciale

Le Québec est de loin le principal producteur de sirop d'érable au Canada. La majeure partie de la production se fait au centre et dans l'est de la province. La région Chaudières-Appalaches représente 44 p. 100 de la production totale, et l'Estrie et la Mauricie, 11 p. 100 chacune. L'Ontario vient au deuxième rang au Canada, avec 38 p. 100 de la production totale concentrée dans les régions Sud et Ouest, notamment celle de Waterloo. Le comté de Lanark dans l'est de l'Ontario est la deuxième région productrice de la province.

Principales régions productrices au Canada

Région	N^bre^ d'entailles (milliers)	N^bre^ de fermes acéricoles	%[1]
Québec	**20 676**	**6 997**	**100 %**
Abitibi	34	15	2 %
Bas-Saint-Laurent	2 426	415	11 %
Chaudières	9 085	3 018	44 %
Estrie	3 064	865	14 %
Gaspésie	43	21	0,5 %
Lanaudière	588	270	3 %
Laurentides	563	243	3 %
Mauricie	2 378	925	11 %
Montréal	12	7	0,01 %
Montérégie	1 642	764	8 %
Outaouais	160	122	1 %
Québec	663	309	3 %
Saguenay	20	23	0,01 %
Ontario	**1 127**	**2 240**	**100 %**
Centre	197	481	17 %
Est	302	522	27 %
Nord	85	91	8 %
Sud	116	248	10 %
Ouest	429	898	38 %

[1] Comparativement au n^bre^ d'entailles

Source : Statistique Canada - Recensement

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) estime le nombre de producteurs à environ 10 000 dans la province, mais le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) le situe à environ 7 000. L'écart tient au fait que certains producteurs ne se sont pas inscrits au MAPAQ.

En 1997, 62 p. 100 de toutes les exploitations québécoises comptaient 3 000 entailles ou plus, 13 p. 100 plus de 6 000 et moins de 30 000, mais seulement 1,8 p. 100 plus de 30 000. Selon le même relevé, environ 85 p. 100 de tous les producteurs avaient fait moins de 6 000 entailles.

Quelque 60 p. 100 de la production du Québec est exportée en contenants préemballés, tandis qu'environ 80 p. 100 de celle de l'Ontario est vendue sur le marché de détail local.

Les tubes en plastique (système de collecte sous vide), qui se répandent de plus en plus d'une année à l'autre, sont utilisés par plus de 50 p. 100 des producteurs au Canada. Il n'existe aucun « équipement officiellement approuvé » pour traiter ou produire le sirop d'érable. Les spécialistes recommandent d'en aseptiser l'équipement qu'avec des désinfectants approuvés seulement. L'emploi des pastilles de paraformaldéhyde pour la cicatrisation est interdit. De nombreux producteurs se sont donc tournés vers l'alcool à 70 p. 100 pour prévenir la contamination.

Classement

Depuis le 1^er^ janvier 1999, les certifications d'exportation pour le sirop d'érable destinées au commerce international ou interprovincial ne sont plus obligatoires. Les inspections des produits et des établissements relèvent du *Règlement sur les produits de l'érable* de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (LPAC) et sont assorties de droits. Vous trouverez de plus amples détails au site Web de l'ACIA à
http://www.cfia-acia.agr.ca/francais/actsregs/maple/home.html

Les produits de l'érable canadiens sont renommés pour leur qualité et leur goût à travers le monde. La majeure partie du sirop d'érable canadien est classée et vendue sous la catégorie Canada n° 1 (extra clair, clair et médium), Canada n° 2 (ambré) ou Canada n° 3 (foncé). En outre, pour le commerce international ou interprovincial, le sirop d'érable est classé dans un établissement agréé ou dans tout autre lieu si la classification est effectuée par l'exploitant de l'établissement d'un expéditeur de sirop d'érable agréé, ou pour son compte.

La production acéricole mondiale a bondi de près de 50 p. 100 au cours des dix dernières années, surtout à cause de la hausse de la production canadienne. Celle-ci a fluctué au cours des dix dernières années à cause d'une combinaison de facteurs comme les conditions météorologiques, les pratiques d'aménagement, les nouvelles technologies et la variation des prix.

Comment produire le sirop d'érable

Trois essences principales d'érable se trouvent au Canada. Pour la production du sirop d'érable, on utilise surtout l'Érable à sucre (*Acer saccharum*). On utilise également d'autres essences, notamment

l'Érable rouge (*Acer rubrum*) et l'Érable argenté (*Acer saccharinum*), mais leur sève contient moins de sucre. Bien que les érables croissent dans plusieurs régions du monde, ils trouvent un terrain propice à la production sucrière surtout dans la partie est de l'Amérique du Nord (voir *http://www.erable.org* pour de plus amples détails).

Dans les conditions optimales, l'érable à sucre est entaillable vers l'âge de 40 ans. Un arbre entaillé avec soin donne, goutte à goutte, de deux à cinq litres de sève par une chaude journée printanière et peut continuer à couler pendant un siècle. Pendant le temps des sucres, qui dure environ six semaines, l'érable à sucre moyen produit entre 35 et 50 litres de sève, qui donnent entre 1 et 1,5 litre de sirop d'érable pur.

Le diamètre de l'arbre détermine le nombre de ses entailles. La moyenne la plus courante est de deux à quatre entailles par arbre.

Récolte de la sève

La sève d'érable est claire, légèrement sucrée et de la consistance de l'eau de source. Le goût caractéristique de l'érable n'apparaît qu'après une longue ébullition. Le sucre présent dans la sève résulte de l'amidon, produit de mai à août, qui est emmagasiné dans les racines. Avec la fonte de neige, l'amidon se transforme en sucre (sucrose), qui circule ensuite dans l'arbre en vue de la saison de croissance.

Ainsi, la sève coule par intermittence de la mi-mars à la mi-avril, pendant le dégel printanier du sol, mais avant l'éclosion des bourgeons. Pour avoir de bonnes coulées, il faut des journées chaudes et des nuits froides (sous le point de congélation). Généralement, la sève ne circule pas pendant la nuit. Selon les experts, la sève récoltée ne représente que 5 p. 100 de la réserve totale des racines.

Pour certaines opérations de fabrication du sirop, le procédé est toujours le même, mais l'équipement a changé. Certaines fermes acéricoles ont de l'équipement pour augmenter la teneur en sucre de la sève (de trois à quatre fois) afin de réduire les coûts de la chauffe et de produire un sirop plus clair. Ce procédé s'appelle l'« osmose inverse ».

Le sirop d'érable est « prêt » lorsque la température de 104 °C (au niveau de la mer) est atteint en relation directe avec la quantité de sucre requise (66 p. 100) et la couleur. Afin de déterminer tous ces paramètres, le producteur doit disposer d'un hydromètre ou d'un réfractomètre, qui établit la teneur en sucre, ainsi que d'un colorimètre ou d'un spectrophotomètre, qui établit les classes de couleur.

Autres images ...

Pour voir d'autres images de cette production pittoresque, on peut communiquer avec le RCPÉQ par téléphone au (819) 364-7467 ou par télécopieur au (819) 364-7634 ou encore, moyennant de légers frais, demander la publication *Le temps des sucres au Québec*.

En outre, on peut trouver des renseignements pertinents en consultant un site Internet très bien construit à *http://www.erable.org*.